

?ureci bataci sa povrce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** curecih bataka
- **500 g** krompira
- **400 g** graška
- **300 g** prokelja
- **4** šargarepe
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- belog luka u granulama
- mirošije
- peršuna

Priprema

Batake oprati, nije potrebno skidati kožicu, jer ona prilikom pečenja postane hrskava, ali ako neko ne voli, može je skinuti. Natrljati zacинима po ukusu, pouljiti i ostaviti bar dvadeset minuta u frižideru. Svo povrce ocistiti i obariti u slanoj vodi. Batake staviti u pleh sa uljem u kome se mariniralo, doliti malo tople vode i prekriti folijom. Peci oko sat, sat i 15 minuta, dok meso ne pocne da se odvaja od kosti, skimuti foliju i ostaviti u pecnici da fino porumeni, preliti sokom koji su pustili. Povrce procediti i na malo malinovog ulja propržiti, zacinti zacinama po izboru.

Savet

Na tanjr složit? ure?e batake, a pored povr?e. Služit?i toplo.